Panasonic

取扱説明書

スチーム IH ジャー炊飯器

家庭用

1.0L タイプ
品番 SR-SX101

1.8L タイプ
品番 SR-SX181

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に**「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「**ご愛用者登録**」をしてください。（裏表紙ご参照）

保証書別添付

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

10ページ **どんなコースがあるの？**

●銀シャリ…時間をかけて、おいしさにこだわって炊く（かたさの選択もできます）

●エコ炊飯（お買い上げ時の設定）…炊飯時間と消費電力量に配慮して炊く

●「お米」の種類と「炊き方」で炊飯コースを使い分ける

12 料理やお好みに合わせて **コースを変えるには？**

●「銀シャリ（ふつう）」に合わせるには…

14 **予約のしかたは？**

●設定した時刻に炊き上げる

26 **初めて使うとき 洗う部品は？**

34 **こんなときは**

●やわらかい
●かたい
●こげる

エコナビってなぁに…？ 13ページ

もくじ

ページ

確認と ご注意

項目	ページ
安全上のご注意	4
使用上のお願い	6
各部の名前／付属品	7

毎日の 使い方

項目	ページ
ごはんを炊く（すぐ炊きたいとき）	8
炊飯コースの使い分け	10
コースを変更して炊く	12
保温する ●スチーム保温／スチーム再加熱 ●エコナビ運転	13
予約する ●現在時刻が合っていないとき	14
便利な機能	15

料理編

項目	項目	ページ
●炊込み	●炊きおこわ	16
●すし	●おかゆ	17
●玄米	●発芽玄米	18
●雑穀米	●かまどおこげ	20
●蒸しもの		22
●赤飯		24

お手入れ

項目	ページ
お手入れ ●初めて使うとき & 使うたびに ●定期的に ●お手入れ機能	26

必要 なとき

項目	ページ
Q&A ●エコナビ編 ●水容器編	29
こんな表示が出たら	31
故障かな？	32
こんなときは	34
保証とアフターサービス	38
仕様	39

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。

火災、やけど、けが、発火、感電などを防ぐために

警告

■電源プラグやコードは

 次のことをしない
（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

- **電源プラグ・コードを傷めない**
  傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込む　など
- **傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わない**
- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**

 次のことを守る

- **定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う**
  （他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）
  延長コードも定格 15A以上のものを単独使用する。
- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
  （発煙・発火・感電の原因）
- **電源プラグのほこりなどは定期的に取る**
  （ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因）
  ➡電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く（発煙・発火・感電の原因）

＜異常・故障例＞
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。

➡すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

■使用中や使用後しばらくは

 蒸気口に顔や手を近づけない
（やけどの原因）
特にお子様には充分ご注意ください。

■本体は

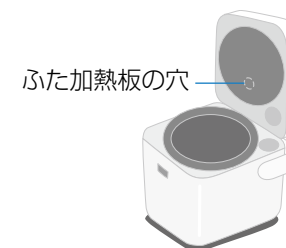
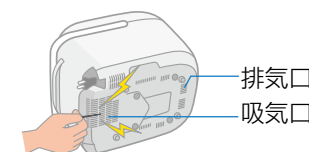
 次のことをしない
（火災・やけど・けが・感電の原因）

- **分解・修理・改造をしない**
  ➡修理は販売店にご相談ください。
- **取扱説明書に記載した用途以外には使わない**
- **取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない**

- **本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない**

次のこともしない
（やけど・けが・感電の原因）

- **ふた加熱板の穴をふさぐおそれのある物は、内釜に入れない**
  （蒸気や内容物が噴出する原因）

＜禁止する調理例＞
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
- クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。

- **本体底の吸排気口やすき間に異物（特にピンや針金など金属製の物）を入れない**
  （異常動作の原因にもなります）

注意

■使用中や使用後しばらくは

 高温部に触れない（やけどの原因）
ふたの内側にある部品や内釜近くの金属部分。（水容器やクリアフレームなど）
水容器は、炊飯を開始するとすぐに水量を検知するために加熱され熱くなります。
➡お手入れは、電源プラグを抜き本体内部が冷めてから行う。

■電源プラグやコードは

 次のことをしない（発火・感電の原因）

- **コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない**
  ➡スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気が当たらない位置で炊飯器を使う。

次のことを守る（発火・感電の原因）

- **コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ**（けがの原因にもなります）
- **使用時以外はコンセントから抜く**

 こんな場所で使わない

- **水のかかる所や火気の近くで使わない**
  （感電・漏電の原因）
- **不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない**
  （やけど・けが・火災の原因）
- **壁や家具の近くで使わない**（変色や変形の原因）
  ➡キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。
  スライド式テーブルでは、天面に蒸気が当たらないよう、引き出して使うなど。
- **アルミシートや電気カーペットの上で使わない**
  （アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因）

 次のこともしない

- **専用の内釜以外は絶対に使わない**
  （過熱によるやけどやけがの原因）
- **持ち運ぶときはフックボタンに触れない**
  （ふたが開き、やけどの原因）

 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用上のお願い

末長くお使いいただくために、次のことをお守りください。

炊飯器本体について

■スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。
(落下するおそれがあります)
●炊飯器に水やお米を入れると、
1.0Lタイプは、約9kg
1.8Lタイプは、約12kg
になります。

■使用中は、本体上面をふさがない。
●ふきんなど
(蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります)

■直射日光が当たる所で使わない。(変色の原因になります)

■本体底面(吸排気口)をふさぐような場所(じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上)で使わない。(本体内に熱がこもり、故障の原因になります)

■本体底の吸排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く。(P.28)

■ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。
(エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません)

■磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなったりすることがあります)
●ICカード・キャッシュカードなど
(記録が消えたり、壊れたりします)

■磁石を近づけない。(誤動作の原因になります)

■IHクッキングヒーターの上で使わない。
(故障の原因になります)

内釜について

内釜内面被膜(遠赤ハードコート)の保証期間は、本体お買い上げ日から3年間です。
ただし、誤った使い方をしたときは、保証期間内でも「有料」となります。

■炊飯器以外では使わない。

●ガス火、IHクッキングヒーター、電子レンジなどで使用しない。

■かたいものに当てたりしない。

(外面に傷が付いたり変形したりする原因
内面被膜が欠ける原因)

■内面被膜の欠けや傷付きなどを防ぐため、次のことをお守りください。

準備のとき

●泡立て器などで洗米しない。

●金属製のざるなどを当てない。

炊き上がったとき

●内釜で酢を混ぜない。(すしめしなど)

●金属製のおたまは使わない。
(おかゆなど)

●たたいたりしない。
(よそうときなど)

お手入れのとき (P.26)

●洗いおけ代わりに使わない。
スプーンや食器類を入れない・投げ込まない

●調味料を使った場合は、内釜に調理物を入れたままにしない。
➡ 炊込みごはんなどをしたときは、早めに内釜から取り出して洗う。

●食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。

●洗ったあと乾かすときは食器の上に伏せたりしない。

●磨き粉や金属たわし、ナイロンたわし(研磨剤入り)などで洗ったり、こすったりしない。
➡ 研磨剤が含まれていないスポンジで洗う。
(内面被膜が傷付くとごはんがこびりつく原因)

研磨粒子部分

お知らせ ●次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
〔外面〕・浅い傷、小さな凹凸　〔内面〕・小さな欠けや傷
→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。(裏表紙)

各部の名前／付属品

■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふた、水容器を洗ってください。(P.26～27)

付属品

計量カップ(約180mL)
しゃもじ
蒸し板 (P.22)
しゃもじホルダー

しゃもじホルダーの取り付け方

①しゃもじホルダーをハンドルのくぼみに取り付ける。

●左右どちらでも取り付けられます。

②しゃもじを入れる。

ごはんを炊く すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する

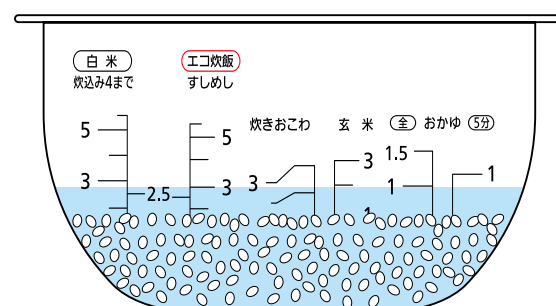
1 お米をはかる
●付属の計量カップすりきりではかる。
（約 180mL ／合）

2 お米を洗う
①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、
水はすぐに捨てる。
②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回
入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）
③洗ったお米を内釜に入れる。（内釜でも洗えます）

●無洗米は、軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

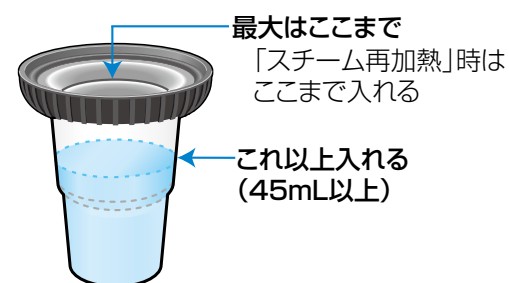
お願い
●ざるに上げたまま放置しないでください。
（お米が割れて、べたつきやこげの原因）

3 水加減する
●水は、炊きたい「炊き方」の目盛り（水位線）に
合わせる。（P.10）
（平らな台の上で左右両方の目盛りを見ながら）
●水の量は、お米のカップ数に合わせる。
季節やお好みなどで、加減するときは水位線を基準に
「エコ炊飯」コースは1～5mm程度、
その他のコースは1～2mm程度を目安に調整する。
（増やしすぎるとうまく炊けないことがあります）
・新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好みの場合は少なめ、
やわらかめがお好みの場合は多めに
●お米は、平らにならす。
●お米の浸水は不要です。（「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水）

「エコ炊飯」で3カップ炊くとき

図の内釜は
1.0Lタイプです

セットする

4 内釜を入れる
●内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

5 水容器に水を入れセットする
（詳しくは、P.30）

お願い
●水は使うたびに入れ替えてください。

炊く

6 電源プラグを差す
●引き出すときは、赤テープ以上引き出さない。
（破損の原因）
●戻すときは、コードのねじれを直してから、
電源プラグを少し引くと戻る。

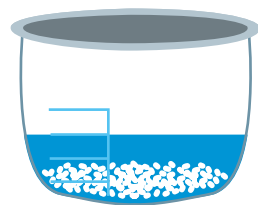
7 コースを確認し、「炊飯」ボタンを押す
●お買い上げ時は「白米 / エコ炊飯」コースに
設定されています。変更するときは（P.12）

を押す

炊飯開始

●炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。
すぐにごはんをほぐしてください。（余分な水分を逃がすため）

おいしさの3か条

水とお米は正しくはかる

お米はやさしく洗う
力を入れて洗うとお米が割れて
べたつきやこげの原因になります。

炊飯に適した水を使う
水道水や浄水器を使った水が
おすすめです。
●pHの高い（9より高い）
アルカリイオン水は、
べたつきや黄変の
原因になります。
●硬度の高い（100以上）
ミネラルウォーターは、
ぱさつきやかたくなる
原因になります。

こんなことにも気をつけて！
●精米日の新しいお米を選ぶ
●お米は開封したら早めに食べる
●お米は冷蔵庫で保存する

炊飯コースの使い分け

お米の種類		炊き方	水位線	炊飯時間（目安）	スチーム（液晶の表示）
白米 無洗米	おいしさにこだわりたい	**銀シャリ** ふつう かため やわらか	白米	ふつう 44分 かため 43分 やわらか 50分	ふつう 200℃スチーム かため 200℃スチーム やわらか スチーム
	標準の炊き方（時間と電力量に配慮）	**エコ炊飯** 少ない電力量で炊き上げます。	エコ炊飯	34分	200℃スチーム
	少しだけ炊く	**少量** 1.0Lタイプ（0.5～1.5カップまで） 1.8Lタイプ（1～2.5カップまで）	白米	48分	スチーム
	おかゆを炊く	**おかゆ** 全がゆと水分の多い5分がゆが炊けます。	おかゆ（全または5分）	49～65分	—
	早く炊く	**早炊き** ややかために炊き上がります。あらかじめお米を浸しておくと和らぎます。	白米	白米 20～32分 無洗米 25～37分	—
	炊込みごはんや炊きおこわを炊く	**炊込み**	白米 もち米を使うときは 炊きおこわ	48～58分 50～56分	スチーム
	すしめしを炊く	**すし**	すしめし	46分	—
	香ばしいおこげをつける	**かまどおこげ** 淡 濃	白米	56分	スチーム
玄米 発芽・分づき（発芽玄米 分づき米 胚芽米） 雑穀米	健康を考えたごはんを炊く	**ごはん** 発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従う。お好みで水加減を調整してください。	玄米 玄米 発芽・分づき 白米 雑穀米 白米	玄米 90～110分 発芽・分づき 50～70分 雑穀米 48分	玄米 200℃スチーム 発芽・分づき スチーム 雑穀米 スチーム
	おかゆを炊く	**おかゆ**	玄米 おかゆ（5分） 発芽・分づき/雑穀米 おかゆ（全）	玄米 130分 発芽・分づき/雑穀米 49～65分	—

●**分づき米とは、**玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米です。約3割取り除いたものが3分づき米、約5割取り除いたものが5分づき米となり、数字が大きくなるほど白米に近づきます。
●**胚芽米とは、**胚芽を残して精米したお米です。ビタミンB_1やビタミンEを多く含みます。
●**炊飯時間は、**炊飯開始直後に炊き上がるまでの時間を表示します。ただし、「おかゆ・早炊き・炊込み・ごはん」を選ぶと、炊飯開始直後は現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。

銀シャリ

■**時間をかけて、おいしさにこだわって炊き上げます。**
●甘み・うまみを引き出します。
●かたさの選択ができます。（3段階）
まずは、「ふつう」をお試しいただき、お好みに合わせて使い分けてください。

かたさの選択

「ふつう」 「かため」 「やわらか」

■**お買い上げ時の設定です。**
炊飯時間と消費電力量に配慮してごはんを炊き上げます。
●ごはんがかたく感じるときは、次のようにすると和らぎます。
①炊き上がってほぐしてから、しばらく置く。
②次回炊飯するときは、水の量を増やす。（水位線より1～5mm程度が目安）
③あらかじめお米を浸してから「炊飯」ボタンを1回押して炊飯する。

消費電力量の比較

	エコ炊飯	銀シャリ（ふつう）
1.0Lタイプ（3カップ炊飯時）	176 Wh	280 Wh
1.8Lタイプ（4カップ炊飯時）	247 Wh	334 Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

かまどおこげ

■**おこげの濃さが選択できます。（2段階）**
●お好みや料理などに合わせて使い分けてください。

おこげの特徴

「香りを楽しむ」 釜底にほのかにできるおこげ
●白飯、混ぜごはん向き → 「淡」

「食感を楽しむ」 釜底・側面にできるパリッとしたおこげ
●お茶漬け、雑炊、あんかけごはん向き → 「濃」

●同じ炊き方を選んでも、炊飯量やお米の銘柄、季節などの炊飯条件によっておこげの濃さは変わります。(P.35)
●おこげが濃いときは、おこげ部分がほぐしづらかったり、食感がかたくて食べづらいと感じたりすることがあります。
●風味を楽しんでいただくため、炊きたてがおすすめです。
冷めるとおこげ部分がかたくなることがあります。
また、保温すると香ばしい風味を感じづらくなります。

コースを変更して炊く

1 コースの内容を確認する

■お米を変えたいとき

を押して「▲」を「お米」に合わせる
●押すごとに「▲」が移動します

を押してお米（の種類）を選ぶ

点滅しているところが選択されています

■炊き方を変えたいとき

を押して「▲」を「炊き方」に合わせる
●押すごとに「▲」が移動します

を押して炊き方を選ぶ

点滅しているところが選択されています

●予約をして炊くときは（P.14）

2 「炊飯」ボタンを押す

点滅

を押す

炊飯開始

●選んだ「炊き方」によって、表示は異なります。
「おかゆ・早炊き・炊込み・ごはん」を選ぶと、現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。
●炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。
すぐにごはんをほぐしてください。（余分な水分を逃がすため）

お願い ●連続して炊くときは、水容器の水を入れ替え、5分以上たってから炊いてください。

お知らせ ●スチームを投入しているときは、[表示] と [表示] を交互に表示します。（P.32）
●目の不自由な方のために、「炊飯」と「取消/切」ボタンには、凸部（「●」「━」）があります。
●ボタン操作時の基準点（例：「コース選択」ボタンは「お米」）を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。

保温する

スチーム保温（自動）

●炊き上がると全コース自動的に保温になります。
（すぐにごはんをほぐしてください）

○	●銀シャリ ●エコ炊飯 ●少量 ●早炊き ●すし ●かまどおこげ 炊き上がり直後の風味や食感は、時間とともに減少します
自動的に保温になりますが、おすすめできません	●おかゆ のり状になる原因 ●炊込み ふた加熱板のさびや食味低下の原因 ●ごはん（玄米・発芽玄米・分づき米・雑穀米） 食味低下の原因

●ぱさつきや保温臭を軽減するため、保温開始から約5～6時間後と約10～12時間後に自動でスチームが入ります。
（コースやごはんの量などによって時間は異なります）

お願い
●24時間以上の保温はしないでください。
●高温多湿の地域にお住まいの方は、
保温温度を60→74に上げてください。（P.36）（保温臭がしやすいため）
●保温臭が気になるときは、
お手入れ機能（P.28）を使用後、保温温度を60→74に上げてください。（P.36）
●保温中、においや露が多く付くのを防ぐために、
ごはんが入ったまま保温を取り消したり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしないでください。
●においの発生を防ぐために、
しゃもじを入れたまま保温しないでください。

お知らせ
●保温の経過時間は、1時間単位で23時間まで表示します。（1時間未満は、「0」を表示）
●24時間を超えると、現在時刻を表示します。
●スチームを投入しているときは、[表示] と [表示] を交互に表示します。（P.32）

エコナビ運転 保温時のごはんの量に応じた加熱をします
➡ 詳しくは、Q&A エコナビ編（P.29）をご覧ください

スチーム再加熱（手動）

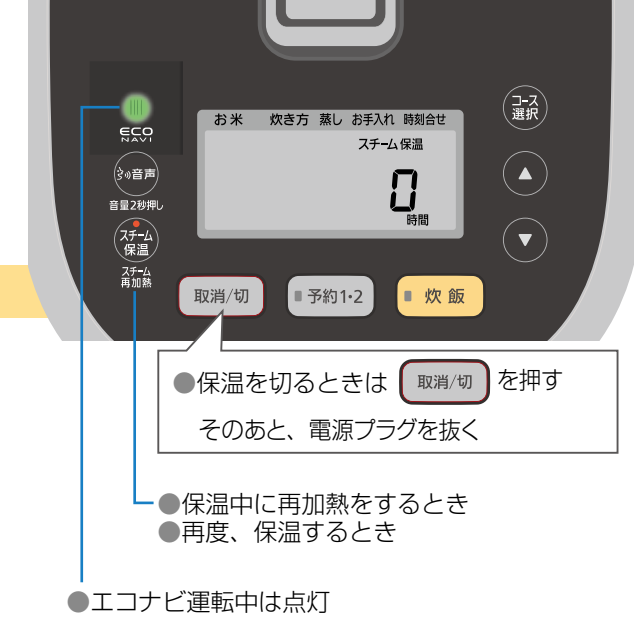
●保温中のごはんをあつあつにします。
●スチームを投入し、ぱさつきや保温臭を軽減します。

1 水容器の水を確認する（約半分以上必要）
●少ないときは補給してください。

2 保温中の
ごはんをほぐす

3 「スチーム保温（スチーム再加熱）」ボタンを押す

●ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐしてください。
そのままお召し上がりいただけます。

お知らせ
●次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき（ブザーが4回鳴る）
・保温中でないとき
●2回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。
●スチームを投入しているときは、

予約する

予　約

●**炊き上がり時刻は、2通り設定できます。**（次に変更するまで記憶）
「予約 1」は朝食用、「予約 2」は夕食用など、よく使う時刻を記憶させると便利です。
（お買い上げ時の設定:「予約 1」が5:00、「予約 2」が18:00）

3　5　4

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

例：午前 7 時 30 分に合わせる場合

1 現在時刻が合っているか確認する
●合っていないときは、右の手順に従って合わせる。

2 コースを確認する
（炊きたいコースに合わせる　P.12）

3 「予約 1」または「予約 2」を選ぶ

を押す

点滅する

●押すたびに変わります。

予約1 ⇔ 予約2

4 炊き上がり時刻を合わせる

を押す

戻る（10 分単位）
進む（10 分単位）

点滅する

●押し続けると早送りできます。

5 「炊飯」ボタンを 1 回押す

点滅

炊 飯 を押す

予約完了

点灯　消灯

●炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。すぐにごはんをほぐしてください。
（余分な水分を逃がすため）

現在時刻が合っていないとき

●時刻は 24 時間表示です。

1 電源プラグを差す

2 「時刻合せ」を選ぶ

を押して「▲」を「時刻合せ」に合わせる
●押すごとに「▲」が移動します

点滅する

3 時刻を合わせる

を押す

戻る（1 分単位）
進む（1 分単位）

点滅が止まれば完了

●押し続けると早送りできます。

●炊飯・保温・予約中など、使用中は時刻設定できません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。(P.33)
●リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。
リチウム電池を交換される場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口 (P.38) へご依頼ください。

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

点灯

を押す　●押している間のみ表示。

お知らせ
●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約をしてもすぐに炊き始めます。(P.39「予約可能時間」参照)
●「早炊き」「炊込み」は、予約できません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
●13 時間以上（夏場など水温が高いときは 8 時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。

便利な機能

音声を消したい・音量を変えたい　音声を聞き直したい

■音声を消すとき / 音量を変えるとき

1

を長押しする
（2 秒以上）

2

を押す

小さくなる
大きくなる

●約 8 秒後に完了

最大音量

音声なし

●炊飯、再加熱、お手入れなどの終了音は消えません。
消したいときは (P.37)

■音声を聞き直すとき

を押す

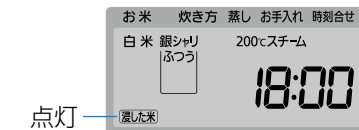
●直前の内容の聞き直しができます。

お米を浸してから炊かれるお客様へ

●本機の炊飯時間には、お米の吸水時間が含まれています。
あらかじめ浸したときは、下記の手順で炊くと、吸水時間を短くし、早く炊き上げることができます。(P.39)
また、浸した米のべたつきも抑えます。
予約をして炊くときは、(P.14)

1 コースを確認する
（炊きたいコースに合わせる　P.12）

2 炊 飯 を 2 回続けて押す
（1 回だけ押すと、やわらかめのごはんになります）

点灯

●炊き上がりの約 10 分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。

お願い
●13 時間以上（夏場など水温が高いときは 8 時間以上）水に浸さないでください。（においの原因）

お知らせ
●「おかゆ」「炊込み」「玄米」には使えません。
●夏場 30 分以上、冬場 1 時間以上浸したときにご使用ください。

炊飯コースは毎回設定するの？

●「白米」「無洗米」と「銀シャリ」「エコ炊飯」は記憶しています。
それ以外は、下記の手順で前回の炊飯コースを呼び出すことができます。

1

を長押しする
（約 2 秒間）

●ボタンを押すとすぐに受付音（ピッ）がしますが、そのまま押し続ける。
再度、受付音（ピッ）がすると、前回に炊飯したコースが表示されます。

2 点滅　炊 飯 を押す

予約する
便利な機能

炊込み／炊きおこわ

炊込み／炊きおこわをするときは…

- 具の量は、お米１カップ当たり75g以下にする。**（多すぎるとうまく炊けません）**
- 具は小さめに切り、お米の上にのせる。**（混ぜるとうまく炊けません）**
- すぐに炊飯する。（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）

五目ごはん

材　料（６人分）	１人分：309 kcal
白米	３カップ
具）ごぼう・こんにゃく	各 30g
干ししいたけ	２枚
油揚げ	½ 枚
鶏肉・にんじん	各 50g
調味料）薄口しょうゆ・酒	各大さじ１
みりん	大さじ ½
塩・即席だしの素	各小さじ ½

1 準備する
ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯で戻したあと、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。
鶏肉…細切りにする。
にんじん…千切りにする。
白米を洗い、調味料を入れ、水を**白米水位線：3** まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

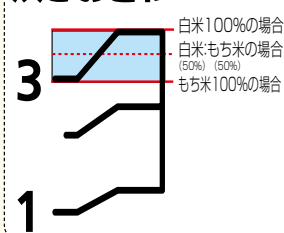
お米	白米または無洗米
炊き方	炊込み

▶ 炊 飯 を押す

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

山菜炊きおこわ

材　料（６人分）	１人分：307 kcal
もち米	２カップ
白米	１カップ
具）山菜の水煮	150g
油揚げ	１枚
調味料）みりん・しょうゆ	各大さじ１
砂糖	小さじ２
塩	少々
即席だしの素	小さじ ½
飾り用）いり白ごま	適量

1 準備する
もち米と白米を合わせて洗い、ざるに上げてぬれぶきんをかけ、30分程度水けを切る。
山菜…熱湯をかけ水けを切る。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。
お米と調味料を入れ、水を**炊きおこわ水位線：3 の真ん中よりやや少なめ**まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	炊込み

▶ 炊 飯 を押す

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、いり白ごまを振る。

すし／おかゆ

すしめしを作るときは…

- 味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。（すし酢は内釜で混ぜない）
- つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷ます。
- 粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。

いなりずし

材　料（20 個分）	１個分：161 kcal
白米	３カップ
昆布	５ × 5cm
油揚げ（半分に切り袋状に開く）	10 枚
即席だしの素	小さじ ½
いり白ごま	大さじ２
A）砂糖	60g
酒	大さじ２
濃口しょうゆ	大さじ４
B. 合わせ酢）酢	90mL
砂糖	大さじ３
塩	小さじ２
飾り用）紅しょうが	適量

1 準備する
白米を洗い、水を**すしめし水位線：3** まで入れ、昆布を上にのせる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	すし

▶ を押す

3 油揚げを煮る
油揚げを２～３分ゆでて、油抜きする。
鍋に油揚げと即席だしの素を入れ、水 400mL を加え、弱火で約 10 分煮る。
さらに **A** を加えて、汁けがなくなるまで煮る。

4 すしめしを作る
B を鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、いり白ごまを加え、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、固く絞ったふきんをかける。

5 仕上げる
油揚げにすしめしを詰める。
皿に並べて紅しょうがを飾る。

玄米小豆がゆ

材　料（４人分）	１人分：128 kcal
玄米	¾ カップ
小豆	¼ カップ（35g）

おかゆを炊くときは…

- 全がゆと５分がゆの水位目盛りがあるので、お好みにより炊き分ける。（５分がゆの方が水分が多いおかゆ）
- 牛乳類は使用しない。（うまく炊けません）
- 味付けは炊き上がってからする。（調味料が沈殿してうまく炊けません）
- 具を入れるときは、お米１カップ当たり150g以下にする。**（多すぎるとうまく炊けません）**
- ごはんからのおかゆはできません。

1 準備する
玄米と小豆を軽く洗い、内釜に入れる。
水を**おかゆ（５分）水位線：１** まで入れる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	玄米
炊き方	おかゆ

▶ を押す

炊込み／炊きおこわ　すし／おかゆ

玄米

大豆とひじきの混ぜごはん

材　料（6人分）	1人分：259 kcal
玄米	2½カップ
大豆（乾燥）	½カップ（65g）
具）芽ひじき（乾燥）	15g
油揚げ（細切り）	1枚
調味料）濃口しょうゆ	大さじ2
塩	適量
油	適量

玄米を炊くときは…

- 炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊き込むことができる。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。
- 水加減は、具を入れる前にする。
- 具の量は、お米1カップ当たり75ｇ以下にする。**（多すぎるとうまく炊けません）**
- 具は小さめに切ってお米の上にのせる。**（混ぜるとうまく炊けません）**

1 準備する
玄米と大豆を軽く洗い、内釜に入れる。
水を**玄米水位線：3**まで入れる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

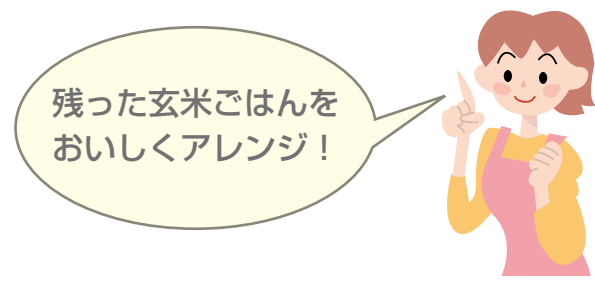
お米	玄米
炊き方	ごはん

▶ 炊飯 を押す

3 具を準備する
芽ひじき…20分ほど水で戻し、やわらかくする。
芽ひじきを油でいため、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。

4 仕上げる
ブザーが鳴ったら具を混ぜ、塩で味を調える。
（内釜で具を混ぜない）

とり雑炊

材　料（6人分）	1人分：123 kcal
玄米ごはん	お茶わん3杯分（約340g）
だし汁	3½カップ
具）鶏肉	100g
にんじん・しいたけ	各50g
長ねぎ	½本
調味料）塩	小さじ½
薄口しょうゆ	少々

1 準備する
鶏肉…1cm角に切る
にんじん・しいたけ…薄切りにする
長ねぎ…小口切りにする

2 煮る
鍋でだし汁と調味料を煮立たせたあと、具を入れて軽く煮る。
さらに、玄米ごはんを加え5分ほど煮る。

発芽玄米

発芽玄米を炊くときは…

- 水加減は、具を入れる前にする。
- 具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。**（多すぎるとうまく炊けません）**
- 乾物などは、必ず戻してから入れる。
- 具は小さめに切ってお米の上にのせる。**（混ぜるとうまく炊けません）**

ライスバーガー

材　料（6個分）	1個分：412 kcal
白米	2カップ
発芽玄米（軽く洗う）	1カップ
大葉（6枚はみじん切り）	12枚
ハンバーグ）鶏ミンチ	300ｇ
しいたけ（みじん切り）	3枚
長ねぎ（みじん切り）	⅓本
卵	1個
かたくり粉	大さじ3
下味用）濃口しょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1
たれ）濃口しょうゆ	大さじ3
酒	大さじ3
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
水溶きかたくり粉	大さじ1
水	100mL

1 準備する
白米を洗い、白米の上に発芽玄米をのせ、
水を**白米水位線：3**まで入れる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	発芽・分づき
炊き方	ごはん

▶ 炊飯 を押す

3 ハンバーグを作る
鶏肉に下味用のしょうゆ・酒で下味をつける。
ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、6等分して形を整え、フライパンで焼く。

4 たれを作る
鍋に水溶きかたくり粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

5 ライスバンズを焼く
ブザーが鳴ったら、大葉（みじん切り）を混ぜ、12等分して薄丸型のライスバンズを作る。
フライパンでこんがり焼く。（油は引かない）

6 仕上げる
ハンバーグにたれをつけ、大葉といっしょにライスバンズに挟む。

雑穀米

甘えびの 麦とろ丼

材　料（6人分）	1人分：296 kcal
白米	2カップ
麦	60g
具）山芋	300g
甘えび	25尾
調味料）だし汁（一番だし）	75mL
薄口しょうゆ	小さじ1
塩・おろしわさび	少々
飾り用）オクラ	1本
刻みのり	適量

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：2**まで入れ、麦を上にのせ、50mLの水を足して軽く混ぜる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	雑穀米
炊き方	ごはん

を押す

3 とろろを作る
山芋の皮を厚めにむき、すりおろす。
甘えびの尾と殻を取り、粗く刻み、半量をすり鉢に入れ、すりこ木でペースト状になるまでする。
甘えびがペースト状になったら、山芋を加えてよくすり混ぜ、だし汁を少しずつ加えてすりのばす。
薄口しょうゆ、おろしわさびを加え、塩で味を調える。
残りの甘えびを加えて混ぜる。

4 仕上げる
オクラを色よくゆでて冷水にとり、水けを切って小口切りにする。
茶わんにごはんを盛りつけてとろろをかけ、オクラと刻みのりを飾る。

雑穀米サラダ

材　料（4人分）	1人分：285 kcal
白米	1カップ
雑穀	30g
具）生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・きゅうり・プロセスチーズ	各50g
サニーレタス	3枚
黒オリーブ	20g
ドレッシング）ワインビネガー（酢）	大さじ3
塩	小さじ½
こしょう	少々
オリーブ油	大さじ1
たまねぎ（みじん切り）	50g

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：1**まで入れる。
白米の上に雑穀をのせる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	雑穀米
炊き方	ごはん

を押す

3 ドレッシングを混ぜる
ドレッシングを作り、炊きたてのごはんに混ぜる。
（内釜で混ぜない）

4 仕上げる
レタス以外の具を5mm程度の角切りにし、冷ましたごはんに混ぜる。
器にレタスを敷き、彩りよく盛りつける。

かまどおこげ

おこげごはんを炊くときは…
- おこげの色がつきやすいおすすめの炊飯量は、1.0 Lタイプ：1.5～2.5カップ、1.8Lタイプ：2.5～4カップ
- お米は洗いすぎず、とぎ水が少し白いくらいで炊飯する。(P.8)
- おこげを濃くしたい場合は、1時間以上浸水してから、「炊飯」ボタンを1回押して炊飯する。

梅としらすの 混ぜごはん

材　料（6人分）	1人分：284 kcal
白米	3カップ
カリカリ小梅	40個
しらす干し	50g
塩	適量
飾り用）青じそ（千切り）	8枚
いり白ごま	小さじ1

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：3**まで入れる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	かまどおこげ（淡）

を押す

3 仕上げる
小梅は、種を取って小さく切る。
ごはんに小梅としらすを混ぜ、塩で味を調えたら、器に盛って青じそといり白ごまをかける。

鯛の京風 葛あんかけごはん

材　料（6人分）	1人分：357 kcal
白米	3カップ
鯛（刺し身用）	150g
水菜	¼束
A）薄口しょうゆ	大さじ2
砂糖	小さじ2
みりん	小さじ1
昆布だし	大さじ3
B）かつおだし	1000mL
酒	50mL
薄口しょうゆ・みりん	各小さじ1
ゆずこしょう	適量
くず粉（かたくり粉でも可）	大さじ4～5
飾り用）ゆずの皮（細切り）・みつば（小口切り）	各少々

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：3**まで入れる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	かまどおこげ（濃）

を押す

3 葛あんを作る
鍋に**B**のかつおだし、酒を入れ沸騰させる。
薄口しょうゆ、みりん、ゆずこしょうで味を調え、弱火で煮る。
くず粉を少量の水で溶き、好みのとろみがつくまで少しずつ加える。

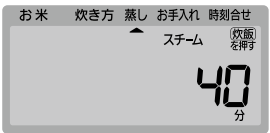
4 仕上げる
鯛はそぎ切りにし、12等分する。
水菜は、3cmの長さに切る。
Aは混ぜ合わせておく。
ごはんを器に盛りつける。
食べる直前に、混ぜ合わせた**A**に鯛をさっとくぐらせ、ごはんの上にのせる。
さらに水菜を散らし、温かい**3**を上からかけて、みつばとゆずの皮を飾る。

蒸しもの

●調理物などでふた加熱板の穴をふさがないでください。(P.5)

操作のしかた

1 蒸しコースを選ぶ

を押して「▲」を「蒸し」に合わせる
●押すごとに「▲」が移動します

2 蒸し時間を設定する

を押す

減る　（1 分単位）
増える（1 分単位）

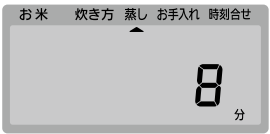
●押し続けると早送りできます。
●1～60 分まで設定できます。

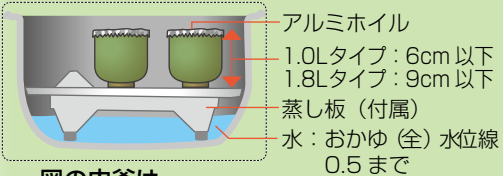
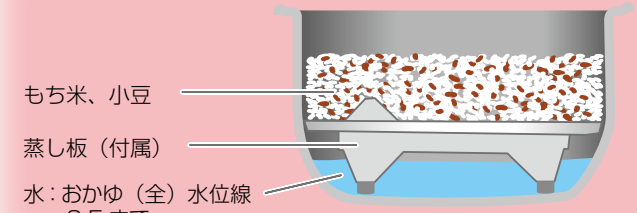
3 「炊飯」ボタンを押す

点滅

を押す

↓

調理開始

蒸しものをするときは…

蒸しものをするときは、付属の蒸し板を下記のようにセットしてお使いください。

図の内釜は 1.0Lタイプです

●40 分以上に設定するときは、必ず水容器に水を入れる。
●設定時間は、蒸気が出始めると減っていきます。
●蒸し時間は、設定時間に加え、水が沸騰するまでの時間がかかります。(約 10 分)
●陶器などの器を使って蒸すときは、器のふたを取る。(破損や傷つきの原因)
●出来栄えに応じて設定時間を追加してください。
（「取消/切」ボタンを押したあと、左記手順の 1～3を行う）

料　理	材　料（1 回分）	作り方	設定時間の目安
しゅうまい	●1.0Lタイプ：冷凍20個 ●1.8Lタイプ：冷凍30個	①内釜に水を入れ、蒸し板を置き、しゅうまいを並べる。 ②蒸す。	15分
中華まん	●1.0Lタイプ：冷凍3個 ●1.8Lタイプ：冷凍4個 ※高さ約6cm 以下のもの。 （ふた加熱板の穴をふさがない）	①内釜に水を入れ、蒸し板を置き、中華まんを並べる。 ②蒸す。	20分
ふかしいも	●1.0Lタイプ：2～3本 ●1.8Lタイプ：3～4本 ※太さ約 3～4cm、重さ約 200g 程度のもの。	①内釜に水を入れ、蒸し板を置き、さつまいもを並べる。 ②蒸す。	30分
ふかしごはん	冷やごはん ●1.0Lタイプ：茶わん3杯分 ●1.8Lタイプ：茶わん4杯分	①内釜に水を入れ、蒸し板を置く。 ②ごはんをほぐして蒸し板の上に平らに広げる。 ③蒸す。	15分

茶わん蒸し

材　料（2 人分）　1 人分：103 kcal

卵 …… 1 個
だし汁（卵の量の 3.5 倍）…… 180mL
具）鶏肉（一口大に切る）…… 40g
えび …… 2 尾
ぎんなん（缶詰）…… 4 粒
生しいたけ（半分に切る）…… 大 ½ 枚
かまぼこ（5mm に切る）…… 2 切れ
A）薄口しょうゆ …… 小さじ ¼
塩 …… 小さじ ¼
みりん …… 小さじ ½
飾り用）みつば（2cm に切る）…… 2 本
ゆずの皮 …… 少々

1 準備する
だし汁に A を入れて冷まし、溶いた卵を混ぜ、こす。
鶏肉…しょうゆ（分量外）をかける。
えび…尾を残し、背わたと殻を取る。

2 器に入れる
器に具を入れたあと、静かに卵液を注ぐ。
表面の泡をすくい取り、蒸気が入らないようアルミホイルで覆う。(容器のふたは使わない)

3 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

コース	設定時間
蒸し	8 分

▶

を押す

4 蒸らす
ブザーが鳴ったら、ふたを開けずに 15 分程度蒸らす。

5 仕上げる
みつばに熱湯をかける。
アルミホイルを外し、みつばとゆずの皮を飾る。

赤飯

材　料（6 人分）	1 人分：295 kcal

もち米………………………………………… 3 カップ
小豆……………………………………… ⅓カップ（50g）
小豆の煮汁
　※蒸すときは、打ち水として使う（P.25 表参照）
　　炊くときは、炊飯用に使う
飾り用）ごま塩………………………………………… 適量

蒸すとき

1　【前日の作業】

小豆をゆでる

小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、
小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。
煮汁が冷めたら、水を足して 4 ～ 4.5 カップの
量にする。

2　もち米を一晩つける

もち米を洗い、小豆の煮汁に一晩つける。

3　【当日の作業】

蒸す準備をする（水容器に水を入れる）

もち米をざるに上げて水けを切る。
小豆の煮汁は打ち水用に置いておく。
もち米に小豆を混ぜる。

4　コースを設定し（P.22）「炊飯」ボタンを押す

コース	設定時間
蒸し	40 分

▶ を押す

5　打ち水をする

蒸気が出始め、残り時間が下表の表示になったら、
全体に打ち水をして混ぜる。
3 回目の打ち水のあと、蒸気が通りやすいように、
はしなどで 4 ～ 5 か所穴をあける。

■打ち水（3 回）のタイミングと量

もち米の量＼残時間表示	「25」のとき（1 回目）	「20」のとき（2 回目）	「15」のとき（3 回目）
1 カップ	毎回 20mL（計 60mL）		
2 カップ	毎回 30mL（計 90mL）		
3 カップ	毎回 40mL（計 120mL）		
4 カップ	毎回 50mL（計 150mL）		
5 カップ	毎回 60mL（計 180mL）		

● 1.0 L タイプは、1 ～ 3 カップまで
　1.8 L タイプは、3 ～ 5 カップまでです。

6　仕上げる

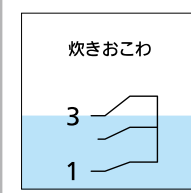
ブザーが鳴ったら、ほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

炊くとき

1　小豆をゆでる

小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、
小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

2　炊く準備をする

もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、
30 分程度水けを切る。
内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を
炊きおこわ水位線 :3 の下の線まで入れる。
足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。（混ぜない）

図の内釜は
1.0Lタイプです

3　コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

お米	白米または無洗米
炊き方	炊込み

▶ 炊 飯 を押す

4　仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に
返すようにふんわりほぐし、器に盛り、
ごま塩を振る。

お手入れ

●電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●本体に付いているパッキンは引っ張らないでください。(外れたり破れたりする原因)
●洗ったあとは、乾いた布でふいてください。

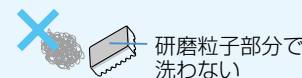
初めて使うとき&使うたびに

取り外してから、
やわらかいスポンジを使い台所用中性洗剤で洗う

炊込みごはんなど
調味料を使ったときは、早めに洗う
(においや腐敗・さびの原因)

内釜
しゃもじ
ふた加熱板
蒸し板
蒸気ふた
水容器

＜次の物は使わない＞

金属たわし/
ナイロンたわし(研磨剤入り)など

ベンジン/シンナー/
磨き粉/漂白剤/
除菌アルコールなど

食器洗い乾燥機/
食器乾燥器

ふた内面・パッキン

固く絞ったふきんでふく。
●蒸気ふたを外し、ふた内面と蒸気ふた取付部および
パッキンをふいてください。

ふたセンサー・釜底センサー

固く絞ったふきんでふく。
●汚れが落ちにくいときは、
台所用中性洗剤を含ませた
ナイロンたわしで軽く
磨いてからふいてください。

釜底センサーの汚れ

お知らせ
●汚れたまま使うと、ごはんがこげたりして
うまく炊けません。

クリアフレーム

固く絞ったふきんでふく。
●水などを流し込んで洗わないでください。

内釜 (P.6)

台所用中性洗剤で洗う。
●研磨剤が含まれていないスポンジで、
洗ってください。
(研磨剤で内面被膜が傷付くと
ごはんがこびりつく原因)

●ごはんのこびりつきが取れにくいときは、
無理に強くこすらず、しばらくお湯につけてから
洗ってください。

お願い
●洗いおけ代わりに使わないでください。
(内面被膜が欠けたり傷が付いたりする原因)

水容器センサー

固く絞ったふきんでふく。

水容器センサー

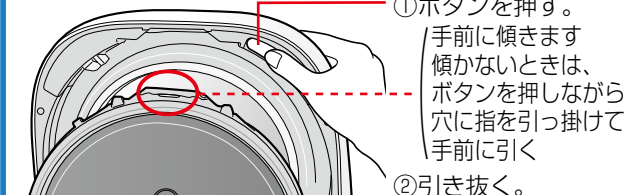
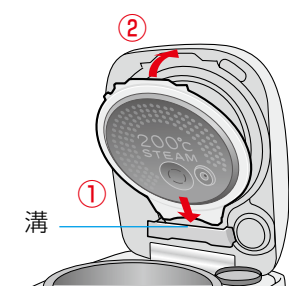
●汚れが落ちにくいときは、
台所用中性洗剤を含ませた
ナイロンたわしで軽く磨いて
からふいてください。

お知らせ
●汚れたまま使うと、
スチームの量が
変わったりして、
ごはんがうまく炊けない
ことがあります。

ふた加熱板

台所用中性洗剤で洗う。
●取り外し、両面を洗ってください。
特に、裏面のくぼんでいる部分は
汚れが残りやすいため念入りに
洗ってください。

お願い
●調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、
早めに洗ってください。(においや腐敗・さびの原因)

■取り外し方

■取り付け方
①溝に差し込む。
②ふた側に「カチッ」と
音がするまで押し込む。

水容器挿入口

固く絞ったふきんでふく。
●内部は水分をふき取り、米粒(ごはん粒)などを取り除く。
(水容器がこげたりスチームが出なかったりする原因)

蒸気ふた

取り外して水洗いする。
●汚れが落ちにくいときは、
振り洗いしてください。

■取り外し方
①引き上げて取る。

②左に回す。

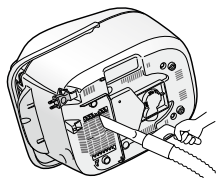
■取り付け方 (取り外しと逆の手順で)
①「▲」印を合わせ、「カチッ」と音がするまで右に回す。
②ふたに押し込む。

お手入れ (初めて使うとき&使うたびに)

お手入れ

●電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●本体に付いているパッキンは引っ張らないでください。(外れたり破れたりする原因)
●洗ったあとは、乾いた布でふいてください。

定期的に

●月に１回程度を目安に確認し、汚れているときはお手入れを!

本体底面(吸排気口)は
掃除機などで、ほこりやごみを取り除く。

気になるときに

水容器の変色(虹色)・湯あか・さびを取るには

水容器

変色(虹色)・湯あか・もらいさび(水中の鉄分が原因)が取れないときは、クエン酸洗浄をします。

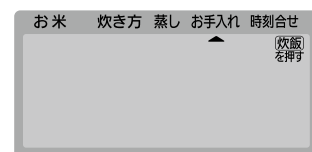
①50℃以上の湯を張る
②洗浄用のクエン酸を入れて かき混ぜる(約2g・小さじ½)
③約１時間放置し、お湯を捨て、台所用中性洗剤で洗う

お知らせ
●変色(虹色)・湯あかなどがひどく、１回で取れないときは、繰り返し行ってください。
●洗浄用クエン酸(食品衛生上無害)は市販品や別売品(SAN-200/40g×５パック)をご利用ください。

お手入れ機能

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに…

準備 ①内釜に水を入れる
(1.0L タイプは、白米水位線：３～４
1.8L タイプは、白米水位線：６～８)
②水容器を本体にセットし、ふたを閉める

1 「お手入れ」を選ぶ
 を押して「▲」を「お手入れ」に合わせる
●押すごとに「▲」が移動します

2 「炊飯」ボタンを押す
点滅
 を押す

お手入れ機能開始

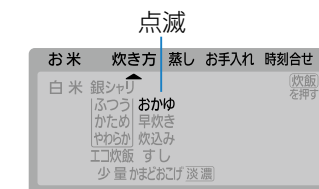
3 約 45 分後、ブザーが鳴ったら
 を押す ●冷めてから、お湯を捨てる。

お知らせ
●レモン１個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

Q&A エコナビ編

Q(質問)	A(答え)
エコナビ運転とは何ですか？	●保温時のごはんの量に応じた加熱をする保温方法のことです。
どのコースでもエコナビ運転するの?	●「銀シャリ」「エコ炊飯」「少量」「早炊き」「すし」「かまどおこげ」コースで炊飯したあと自動的に働きます。保温をおすすめしていない炊き方やお米はエコナビ運転しません。(「おかゆ」「炊込み」および「玄米」「発芽・分づき」「雑穀米」のとき)
なぜ、保温中にエコナビランプが点灯しないの？	●ごはんの保温温度を上げる設定をしていませんか？(P.36) 保温温度を上げたときはエコナビ運転しません。 ●炊飯開始時の室温が約 10℃以下で、炊飯量が 1.0L タイプで約５カップ以上、1.8L タイプで約７カップ以上のときは、エコナビ運転しない場合があります。 ●炊飯後、保温を取り消していませんか? 保温を取り消すとエコナビ運転も取り消されます。再度保温してもエコナビ運転しません。 ●エコナビランプを消す設定をしていませんか? エコナビランプは消すことができます。(下記)
なぜ、エコナビランプが途中で消えるの？	● 24 時間以上保温していませんか？ 24 時間を超えると、保温は継続しますがエコナビ運転は終了します。
エコナビランプは消せないの？	●エコナビランプは下記の手順で消すことができますが、ランプは消えてもエコナビ運転は継続します。操作の途中で音声が鳴ることがありますが、そのまま操作を続けてください。 (手順は下記)

1 「おかゆ」に合わせる
 を押して「▲」を「炊き方」に合わせる
●押すごとに「▲」が移動します
 を押して「おかゆ」を選ぶ
●「白米」または「無洗米」の「おかゆ」を選ぶ。

点滅

2 を長押しする(約 10 秒間)

お知らせ
●設定完了後は現在時刻表示に戻ります。
●元に戻す(エコナビランプを点灯させたい)ときは、もう一度同じ操作をしてください。

【元に戻したときは…】 10秒間点灯

【エコナビ運転時の省エネ効果について】

保温時にエコナビ運転した場合としない場合の比較(当社調べ)
保温時間によって、SR-SX101 では0.7～10.8%の削減効果、SR-SX181 では2.1～15.5%の削減効果。
数値はあくまでも目安であり、ご使用方法等によって異なります。
<測定方法>室温23℃において
● 1.0L タイプ：3カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始５時間後さらに300g取り出す。
● 1.8L タイプ：5カップ炊飯終了直後に、ごはんを300g取り出す。保温開始５時間後さらに600g取り出す。
省エネ法で定める測定基準とは異なります。

Q&A 水容器編

Q(質問)	A(答え)
水を入れるのを忘れたんだけど…	●故障することはありません。 そのまま炊飯できますが、炊飯時間が長くなることがあります。 (P.32 炊飯時間が長い、炊き上がるまでの表示時間が急に増える) 炊飯の途中で水を入れないでください。(途中で水を入れても炊飯時のスチームは出ません) ●炊飯終了後、「スチームなし」を表示し、スチームを投入しなかったことをお知らせします。 →水容器に水を入れてください。(水容器の半分以上) 水容器に水を入れると、保温や再加熱時のスチームは出ます。
水容器の水は、何に使っているの?	●水容器の水を沸かしてスチームを出しています。 【炊飯のとき】 ごはんにハリと甘みを与えます。 【保温や再加熱のとき】 ごはんのぱさつきや保温臭を軽減します。
井戸水でもいいの? お湯でもいいの?	●井戸水を使うと、鉄分や塩分などの成分によって、水容器がさびることがあります。 →水道水か、市販の水(軟水)を使ってください。 ●40℃以上の水(お湯)は、入れないでください。 スチーム炊飯できない場合があります。
なぜ、水が減っていないの?	【炊飯が終わったとき】 ●「エコ炊飯」で炊いていませんか?「エコ炊飯」では水はわずかしか減りません。 ●「スチームなし」を表示していませんか?(P.32) ●スチームを出さない炊き方(「おかゆ」「早炊き」「すし」)で炊いていませんか? 【保温のとき】 ●保温するごはんの量や室温によって、スチームを投入しない場合があります。 ●保温をおすすめしていない炊き方やお米は、スチームを投入しません。 (「おかゆ」「炊込み」および「玄米」「発芽・分づき」「雑穀米」のとき) ●保温になったとき、水の量が半分より少ないとスチームを投入しません。 →水容器の水を補給してください。(水容器の半分以上) ●保温中のスチーム投入をやめる設定をしていませんか?(P.37) 【再加熱が終わったとき】 ●「スチームなし」を表示していませんか?(P.32)
炊飯が終わったとき なぜ、水が残っているの?	●水容器の水は、炊飯時にスチームを出すためだけではなく、保温、再加熱時にもスチームを出すため残しています。
なぜ、残っている水の量が変わるの?	●前回残った水を使うなど、炊飯前の水の量が変わっていませんか? ●炊飯前に入れる水の量は同じでも、炊飯量やコースによってスチームの量を調節するため、水容器に残る水の量は変わります。 また、室温などの環境条件によっても若干変わることがあります。 ●保温開始から約5~6時間後と約10~12時間後に自動的にスチームを投入するため、保温経過時間によって残っている水の量は変わります。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認!
U 10	●内釜はセットされていますか? →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※それでも表示が消えないときは、「取消/切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作してください。
U 12	●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサー、水容器センサーに異物や汚れが付いていませんか?(P.6) →異物や汚れを取り除き、「取消/切」ボタンを押してください。 ●内釜の水の量が多くないですか? →「取消/切」ボタンを押してください。(次に炊飯するときは、水を少なめに) ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。 保温する場合は、上記の対応をしたあと、「スチーム保温」ボタンを押してください。
U 14	● 96 時間を超える保温をしていませんか? →「取消/切」ボタンを押してください。
U 15	●ふたが開いていませんか? ●蒸気ふたは付いていますか? →紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。(保温の場合は、ごはんが乾燥する) ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか? →きれいに洗ってから取り付けてください。 ●蒸気ふたの下の部分が外れていませんか? →「カチッ」と音がするまで回して取り付けてください。(P.27) ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。 保温する場合は、上記の対応をしたあと、「スチーム保温」ボタンを押してください。
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消/切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。
U20	●水容器がセットされていますか? ※水容器がなくても保温はできますが、ごはんがふやけたり、乾燥したりすることがあります。
U25	●本体底の吸排気口がほこりなどで詰まっていませんか? →次の手順でほこりを取り除いてください。 ①「取消/切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。 ②本体が冷めたら内釜を取り出す。 ③本体底の吸排気口のほこりを取り除く。(P.28) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか? →風通しのよい場所(テーブルの上など)でお使いください。

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認!
H01~H 14	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
炊飯中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約30分）長くなります。 ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●水容器に水を入れましたか？ 水容器の水の量が少ないときは、炊飯時間が長くなることがあります。 下記「炊き上がるまでの表示時間が急に増える」参照	— — 9
炊飯中	炊き上がるまでの表示時間が急に増える	●水容器に水を入れましたか？ 「銀シャリ」「エコ炊飯」「少量」では、水容器の水を沸かしてスチームを投入することにより、炊飯時間を短縮しています。 「炊飯」ボタンを押してから約3分間で、水容器の水の量を検知し、水の量が少ないときは、スチームを投入しないため炊飯時間が長くなります。（検知後に、炊き上がるまでの時間を表示し直します）	—
炊飯中	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	— 27
炊飯中／保温中	音がする	●「ブーン」音…熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音…IH（電磁誘導加熱）の通電音です。 ●「シュー」音…蒸気が噴き出す音です。 ●「カチッカチッ」音…電子回路の動作音です。 ●「ゴー」音、「ブクブク」音…水容器の水が沸騰する音です。	— — — — —
炊飯中／保温中	と を交互に表示する	●スチームを投入しているときに表示します。 スチームを投入するタイミングや投入時間（長さ）は、炊飯量（保温時はごはんの量）やコースによって異なります。	—
炊飯後／再加熱後	「スチームなし」を表示した スチームなし	【炊飯のあと「スチームなし」を表示したとき】 ●水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては、炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器にお湯（40℃以上）を入れませんでしたか？ 水温が最初から高いと、スチームが出ない場合があります。 ●炊飯後、水容器に残っている水を替えずに炊飯したり、水を継ぎ足して炊飯したりしていませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。また、水容器に冷水を入れたあと、5分以上待って炊飯してください。 ●保温を取り消してすぐに炊飯したり、続けて炊飯したりしていませんか? →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。また、水容器に冷水を入れたあと、5分以上待って炊飯してください。 ●炊飯中にふたを開けませんでしたか？ 【再加熱のあと「スチームなし」を表示したとき】 ●24 時間を超えて保温していませんか？ 24 時間を超えると、水容器に水があってもスチームは出ません。 ●炊飯のとき、水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては、炊飯中に水が減りスチームが出ません。 →水容器の水を補給してください。（水容器の半分以上） ●水容器に水が入っていますか？（水容器の半分以上） 2 回以上再加熱をすると、水が不足します。 ●再加熱中にふたを開けませんでしたか？	9 — — — — — 9 13 —

	症　状	ここを確認！	ページ
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	14 39
予約	予約したのになかなか炊き始めない	●予約炊飯では炊き始めるまでに、お米を水に浸しているため、炊飯時の吸水時間を短くしています。 その分、少し遅れて炊飯を開始します。 （炊き上がりの約４０分前から炊飯を開始するコースもあります）	—
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？	14 14
その他	ボタン操作ができない	●ボタンのランプが点灯していませんか？ 炊飯・予約・保温中など、使用中はボタン操作ができません。 →「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
その他	「スチーム保温（スチーム再加熱）」ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが４回鳴ります） 50℃以下のときは、再加熱できません。	— —
その他	ごはんが炊けない ●「デモモード」を表示している	●店頭用の設定がされています。 次の手順に従って解除してください。 ①「コース選択」ボタンで「時刻合せ」を選ぶ ②「スチーム保温」ボタンと「予約」ボタンを同時に押す ③「スチーム保温」ボタンを押す ④「予約」ボタンを押す 解除したあと、現在時刻を合わせてください。（P.14）	—
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。 リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →リチウム電池の交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.38）へご依頼ください。	14
その他	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—

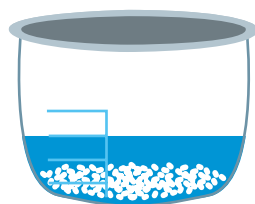
■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんなときは

●故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

やわらかい（べたつく）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.8）
●割れ米が多く混ざっていませんか？
●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など）
→予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。（水位線より1～2mm程度が目安）

- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
（1.0Ｌタイプ：0.5～1.5カップ、1.8Ｌタイプ：1～2.5カップ）
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米を炊くときは、通常より水を減らしましたか？（水位線より 1 ～ 2mm 程度が目安）
- 水に浸したお米を炊くときに、「炊飯」ボタンを1回だけ押していませんか？
→水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを2回続けて押してください。（P.15　お米を浸してから炊かれるお客様へ）
または「早炊き」コースで炊いてください。
- 洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？（P.8）
- 「発芽・分づき」コースを使って、分づき米を炊いているときや発芽玄米に白米を混ぜて炊いているときは、
分づきの度合いや混ぜる白米の量によってべたつくことがあります。
→「白米」コースで炊いてください。
- かためのごはんがお好みですか？
①水を少なめにしてください。（水位線より1～2mm程度が目安）
②「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、「銀シャリ（かため）」コースをお試しください。

かたい（芯がある、ぱさつく、表面がべたつき芯が残る）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.8）
●「早炊き」コースで炊いていませんか？

- 充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを続けて2回押していませんか？
（夏場は30分以上、冬場は1時間以上が目安）
- 夏場のお米を炊くときは、通常より水を増やしましたか？（水位線より1～2mm程度が目安）
- 夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。
→やわらかめのごはんにしたいときは、水に浸してから炊いてください。
- やわらかめのごはんがお好みですか？
①水を多めにしてください。
（「エコ炊飯」コースは、水位線より1～5mm程度　　他のコースは、水位線より1～2mm程度）
②水に浸してから（30分～2時間程度）炊いてください。
③「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、炊き上がり後、ほぐしてからしばらく置いてください。
または「銀シャリ（やわらか）」コースをお試しください。

→上記の対応をしても改善しないときは、「お米の性質や状態によってお好みに炊けないとき」（P.37）をお試しください。

こげる

●精米や洗米は、充分しましたか？
●ふたセンサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？
●無洗米を使っていませんか？　無洗米を使うとこげやすくなります。
→「無洗米」コースで炊いてください。
→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
●予約炊飯していませんか？（長時間水に浸していませんか？）

- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？（P.8）
- 調味料を入れて炊いていませんか？（炊込みごはんなど）
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

→上記の対応をしても改善しないときは、「ごはんのこげが気になるとき」（P.36）をお試しください。

症　状	ここを確認！
露が付く におう 黄ばむ	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●保温中に、ごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ● 24 時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●精米や洗米は、充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗ってください。 →においが取れないときは、「お手入れ機能」を使ってください。（P.28） ●お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。
乾燥する	● 24 時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？ ●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？
おかゆが のり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類や炊き方によって、こびりつくことがあります。 （特に「無洗米」「早炊き」コースで炊いたとき、やわらかいごはんや粘りのあるごはんのときなど） **<こびりつきが取れにくいときは（洗い方）>** •無理に強くこすらず、しばらくお湯につけてから洗ってください。 **<こびりつきを防ぐために>** •内釜は、研磨剤が含まれていないやわらかいスポンジで洗ってください。 •内釜にごはんが入っているときは、ふたを開けたままにしないでください。 •保温時間は短めにしてください。 •少なくなったごはんを保温するときは、内釜の中央に寄せてください。 •次に炊飯するときは、水を少なめにしてください。（水位線より2mm程度が目安） •こびりついたごはんが残ったまま、次の炊飯をしないでください。 •内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。（内面被膜が欠けたり傷が付いたりする原因）
「かまどおこげ」のとき おこげが薄い	●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.8） ●お米を洗いすぎていませんか？（P.8） ●季節・炊飯量・水加減・お米の銘柄・浸水時間などの条件でおこげの濃さは変わります。 **<おこげが薄くなる傾向>** ①新米を炊いたとき　②炊飯量が多いとき　③水加減が多いとき ④やわらかく炊けるお米（魚沼産コシヒカリ、宮城産ひとめぼれ、 ミルキークイーンなどの銘柄や、低アミロース米、精米度が高めのお米） を炊いたとき ⑤2時間以内の浸水で、「炊飯」ボタンを2回押して炊いたとき **<おこげが濃くなる傾向>** ①おこげの色がつきやすい炊飯量（1.0L タイプ：1.5 ～ 2.5 カップ、 1.8L タイプ：2.5 ～ 4 カップ）のとき ② 1 時間以上の浸水で、「炊飯」ボタンを 1 回押して炊いたとき
炊き上がったごはんの 表面がへこんでいる	●遠赤大火力竈釜によるものです。おいしさは変わりません。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.36 ～ 37 の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

●P.34～35の対応をしても症状が改善しないときなどは設定の変更ができます。
●途中で音声やブザーが鳴ることがありますが、そのまま操作を続けてください。
●手順2･3･4は、それぞれ16秒以内に完了してください。16秒以上何も操作しなかったときは、現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）
→始めからやり直してください。
●設定完了後は現在時刻表示に戻ります。
●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

保温中、ふた加熱板や内釜に露が多く付くとき

1 コース選択 を2回押し
▲▼ を押して「早炊き」を選ぶ
点滅
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す エラー音（ピーピー…）がします
スチーム保温 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース選択 を押して「62」を表示させる　62
4秒後（自動的に完了）　62 完了

●工場出荷時は、「60」です。

ごはんの保温温度を上げたいとき（60→74）

1 コース選択 を2回押し
▲▼ を押して「早炊き」を選ぶ
点滅
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す エラー音（ピーピー…）がします
スチーム保温 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース選択 を押して「74」を表示させる　74
4秒後（自動的に完了）　74 完了

●12時間を超える保温はしないでください。
●変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。
●保温中のスチームは入りません。
●工場出荷時は、「60」です。
●変更するとエコナビ運転はしません。

ごはんのこげが気になるとき

1 コース選択 を2回押し
▲▼ を押して「早炊き」を選ぶ
点滅
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す エラー音（ピーピー…）がします
スチーム保温 を押す　01

3 コース選択 を押して「02」を選ぶ　02
炊飯 を押す　So:Hi

4 コース選択 を押して「So:Lo」を表示させる　So:Lo
4秒後（自動的に完了）　So:Lo 完了

お米の性質や状態によってお好みに炊けないとき

1 コース選択 を2回押し
▲▼ を押して「早炊き」を選ぶ
点滅
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す エラー音（ピーピー…）がします
スチーム保温 を押す　01

3 コース選択 を押して「03」を選ぶ　03
炊飯 を押す　白米

4 コース選択 を押して「0」を表示させる　白米 0
4秒後（自動的に完了）　白米 完了 0

●変更すると「無洗米」「エコ炊飯」「少量」は選べません。「白米/銀シャリ」を使用し、水位線は「白米」に合わせる。かたさ（ふつう･かため･やわらか）の選択はできません。また、炊飯中のスチームも入りません。

保温中に沸騰音が気になるとき

（スチーム投入をやめる）

1 コース選択 を2回押し
▲▼ を押して「早炊き」を選ぶ
点滅
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す エラー音（ピーピー…）がします
スチーム保温 を押す　01

3 コース選択 を押して「04」を選ぶ　04
炊飯 を押す　スチーム保温

4 コース選択 を押して「スチーム」を消す　保温
4秒後（自動的に完了）　保温 完了

●変更するとスチームなしの保温になります。

終了音を消したいとき

（炊飯･再加熱･お手入れなどの終了音を消す）

1 コース選択 を2回押し
▲▼ を押して「早炊き」を選ぶ
点滅
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を長押しする（約10秒間）　OFF 完了

●変更しても、ボタンの受付音は消えません。

保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは
■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	(　　)　　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは
「こんな表示が出たら」「故障かな？」「こんなときは」（31～37ページ）でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	スチームＩＨジャー炊飯器
●品　番	
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：本体お買い上げ日から　●本体１年間　●内釜内面被膜３年間

※ただし、次の場合は保証期間内でも「有料」とさせていただきます。
- 一般家庭用以外に使用したとき
- 取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき
- 取扱説明書の記載事項を守らなかったとき

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。
- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年
当社は、このスチームＩＨジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高山	☎(0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天草	☎(0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　1210

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについては裏表紙をご覧ください】

仕様

炊き方	お米の種類	炊飯時間の目安（分）（　）内は、お米を浸してから炊いたとき（P.15）	保温※	予約可能時間（炊き上がりの○○分前～）	炊飯容量（カップ数）（　）内は、具を入れて炊くとき SR-SX101	SR-SX181
銀シャリ	白米・無洗米	ふつう 44（31～35）	○	70 分前～	0.5～5.5	1～10
		かため 43（30～35）		60 分前～		
		やわらか 50（38～44）		70 分前～		
エコ炊飯	白米	34（28～33）	○	50 分前～		
	無洗米	34（26～30）		60 分前～		
少　量	白米・無洗米	48（36～38）	○	70 分前～	0.5～1.5	1～2.5
早炊き	白米	20～32（20～30）	○	－	0.5～5.5	1～10
	無洗米	25～37（25～35）				
炊込み	白米・無洗米	48～58	×	－	1～4	2～8
す　し	白米・無洗米	46（32～38）	○	60 分前～	1～5.5	2～10
かまどおこげ	白米・無洗米	淡濃とも 56（35～45）	○	70 分前～	0.5～5.5	1～10
ごはん	玄米	90～110	×	120 分前～	1～3（1～2）	1～7（1～5）
	発芽・分づき	50～70（33～53）		70 分前～	0.5～4（0.5～3）	1～8（1～7）
	雑穀米	48（32～38）		60 分前～	0.5～4	1～8
おかゆ	白米・無洗米	49～65	×	70 分前～	（全）0.5～1.5（0.5～1） （5分）0.5～1（0.5）	（全）0.5～3（0.5～2.5） （5分）0.5～2（0.5～1.5）
	玄米	130		150 分前～	（5分）0.5～1（0.5）	（5分）0.5～2（0.5～1.5）
	発芽・分づき・雑穀米	49～65		70 分前～	（全）0.5～1.5（0.5～1）	（全）0.5～3（0.5～2.5）
炊きおこわ	白米・無洗米	50～56	×	－	1～3	2～6
蒸しおこわ	ー	50～60	×	－	1～3	3～5

※：「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。（P.13）

		SR-SX101	SR-SX181
電　源		交流 100 V　50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1210 W	1400 W
	保温時	900 W（13.8 Wh※1）	1100 W（18.3 Wh※1）
コードの長さ		1.0 m	
質量（約）		6.2 kg	7.5 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		26.5 cm × 32.9 cm × 23.1 cm（45.5 cm※2）	29.1 cm × 35.5 cm × 26.3 cm（51.3 cm※2）

- 消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- 電源が"切"の状態での消費電力は、約 0.1 W です。（電源プラグを接続した状態）
- この製品は、日本国内用に設計（電源周波数 50Hz／60Hz の切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。
- （※1）は、1 時間当たりの保温時消費電力量です。
- （※2）は、ふたを開けたときの高さです。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

	SR-SX101	SR-SX181
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	38.5 g	55.4 g
年間消費電力量	81.6 kWh/ 年	131 kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	176 Wh	247 Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	13.8 Wh	18.3 Wh
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.13 Wh	0.13 Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.10 Wh	0.10 Wh

注記
- 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、お米：白米／炊き方：エコ炊飯での電力量です。
- 1 時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- 蒸発水量は、1 回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

- 特典1　お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
- 特典2　使い方など商品情報をスムーズに入手できる
- 特典3　エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC　http://club.panasonic.jp/

携帯

※このサービスはWEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの
「87」と「430＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合
06-6907-1187

■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan　**Tokyo** (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用のスチーム IH ジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】
パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒673-1447　兵庫県加東市佐保５番地

RZ19-D82
S0611K0